



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TERBİYELİ UN ÇORBASI

Malzemesi:

8 bardak et suyu
1 bardak süt
5 domates
1,5 kahve fincanı un
3 kařık yaę
3 yumurta sarısı
biraz tuz

Hazırlanışı:

Domateslerin kabuk ve çekirdeklerini çıkardıktan sonra ufak ufak doğrayıp pişirin. Ayrıca bir kaba un kovun. Orta ısıllı bir ateşte un hafif kızarıncaya kadar kavurun. Sonra bunu azar azar karıştırarak et suyunu, tuzu ve pre halindeki domatesleri ekleyip hafif ateşte pişmeye bırakın. orba pişince tencerede soğuk sütle yumurta sarısını telle veya çatalla bir dakika dvn. Piřen çorbanın içine bu sütlü yumurtaları sürekli karıştırarak ekleyin. Kaynama kıvamına gelinceye kadar bekleyip çorbayı ateşten indirin.